



# Menü- und Buffetvorschläge

## Stehempfang

### auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

> Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „**Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen**“ trocken 0,75L.....35,00 €

> „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ **Rosé** trocken 0,75L.....35,00 €

> **Champagner** Legret & Fils 0,75L.....75,00 €

> Alkoholfreier **Prisecco** von der Manufaktur Jörg Geiger 0,75L..35,00 €

### gemischt mit:

**Orangensaft**, ½ L. ....7,00 €

**Apérol**.....1,10 €

**Holunderblütensirup** von der Schwäbischen Alb.....1,10 €

### Beliebt in den Sommermonaten:

„**Hugo**“.....7,50 €

„**Aperol Spritz**“.....7,50 €

„**Lillet Wild Berry**“.....7,50 €

**Hausgemachte Limonade**.....4,00 €

### Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien

#### unsere kultigen Zwiefalter Spezialitäten in 0,33l-Flaschen

Zwiefalter **Albschorle**.....3,90 €

Zwiefalter „**Engele**“

Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei..... 4,20 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

**Lauwarmes Blätterteiggebäck**

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs, Tomate, Frischkäse

und Spinat.....Stück 1,90 €

**Vorspeisen im Weckgläsle.....Stück 4,20 €**

Sie haben die Wahl zwischen

**Vegetarisch**

**Kirschtomaten mit Mozzarella**

**Cous-Cous mit Guacamole und Zitrone (Vegan)**

**Fisch**

**Tatar** vom hausgebeizten Lachs

**Shrimps-Cocktail**

**Fleisch**

Asiatischer **Rindfleischsalat**

**Geflügel-Curry-Salat**

Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 15 Stück.

Für Ihre Veranstaltung können Sie sich ein Menü aus den einzelnen Speisen zusammenstellen oder ein vorgefertigtes Menü wählen. Änderungswünsche sind kein Problem.

## Vorspeisen

### > Rote Bete Hummus (Vegan)

dazu Quinoa, Ofensellerie, geröstete Haselnüsse und Zupfsalat...13,00 €

### > Hausgebeizten Lachs

mit Dill-Senfsoße und mariniertes Blattsalat.....14,00 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailon** an Zupfsalat.....17,00 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella, hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....13,00 €

### > Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....13,00 €

> **Antipasti-Platte** mit luftgetrocknetem Schinken, eingelegtem Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven, Kapernäpfel und Ziegenkäse.....16,00 €

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....7,20 €

## Suppen

### > Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen.....7,20 €

> **Flädlesuppe**.....6,20 €

> **Maultaschensuppe**.....6,20 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** (Vegan).....7,20 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** mit Black Tiger Garnele.....11,20 €

> **Tomatencremesuppe** mit Pestosahne.....7,20 €

> **Schaumsuppe der Saison** (Bärlauch, Spargel, Kürbis).....7,20 €

## Zwischengang

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage) → je Glas 5,50 € mit Sekt

## Hauptgänge

### *Unser Klassiker*

**Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet** vom Grill mit Rahmsoße  
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin....29,50 €

### *Schwein*

**Schweinelendchen am Stück gebraten** mit Rahmsoße  
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....25,50 €

**Schweinelendchen im Speckmantel** mit Rahmsoße  
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....27,50 €

### *Kalb*

**Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken**  
mit Rotweinsauce, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln.....34,50 €

**Tafelspitz mit Meerrettichsoße**  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.....26,00 €

### *Rind*

**Rinderfilet im Kräutermantel** mit Rotweinsauce, glasierten Schalotten  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....36,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Rotweinsauce,  
sautierten Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....32,50 €

**Filetsteak** mit Pfefferrahmsoße  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....34,50 €

**Wild**

**Wildragout** mit Preiselbeeren

Rotkohl und Semmelknödel.....27,50 €

**Fisch**

**Lachsforelle auf Rieslingsoße**

Gemüse der Saison und neue Kartoffeln.....28,50 €

**Vegetarisch**

**Vegetarisches und Veganes Jahresgericht**.....17,50 €

**2023:** Süßkartoffelcurry, Gemüse und Basmatireis

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **3,50 €** pro Person

**Beilagen:** Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelstampf, Kroketten, Basmatireis

## Süßspeisen

- > **Frische Früchte** mit Vanilleeis und Sahne.....8,50 €
- > **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....8,50 €
- > **Sorbetteller** (Vegan)  
(Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten.....9,90 €
- > **Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Maracujasorbet...9,90 €
- > **Creme Brûlée** von der Tonkabohne dazu Haselnusseis.....9,90 €
- > **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,90 €
- > **Dessert-Trilogie** Weißes und dunkles Mousse au chocolat, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,90 €
- > **Hausgemachter Cheesecake** mit Karamellsoße und Zitronensorbet 11,90 €

## Mitternachts-Imbiss mit Baguette

### **Käsespezialitäten vom Brett**

pro Person.....10,90 €

### **Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren**

pro Person.....13,90 €

**Currywurst** oder **Chili con Carne** pro Person.....7,50 €

Selbstverständlich können Sie den Mitternachts-Imbiss nur für einen Teil der Gäste bestellen. (Wir empfehlen für ca. die Hälfte der angemeldeten Personen zu bestellen)

## Unsere Menüs für Ihre Festlichkeit

Zu unseren Menüs reichen wir Ihnen Baguette und einen hausgemachten Brotaufstrich

### Menü 1

**Hausgebeizter Lachs mit Dill-SenfsöÙle**  
an marinierten Blattsalaten

~

**Maultaschensuppe**

~

**Tafelspitz mit MeerrettichsoÙe**  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

~

**Frische Früchte** mit **Vanilleeis** und Schlagsahne

54,70 €

### Menü 2

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle** und Schnittlauch

~

**Rinder- und Schweinefilet vom Grill** mit RahmsöÙe  
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

**Dessert Trilogie**

**Panna cotta** mit FruchtsoÙe oder weißes und dunkles **Mousse au chocolat**,  
Sorbet, frische Früchte mit Vanilleschaum

52,80 €

## Menü 3

Gebrautes **Seeteufelmedaillon** an Zupfsalat

~

**Rote Linsen Cocos Suppe** mit gebratener **Black Tiger Garnele**

~

**Filetsteak** mit **Pfefferrahmsoße**

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

**Creme Brulée** von der Tonkabohne dazu Haselnusseis

72,60 €

## Menü 4

**Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel  
mit Feigensenf an marinierten Blattsalate

~

**Tomatencremesuppe** mit Pestosahne

~

**Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken**  
mit Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

~

**Hausgemachter Cheesecake** mit Karamellsoße und Zitronensorbet

66,60 €



## Menü 5

**Mediterranes Gemüsetörtchen** mit Mozzarella, hausgemachtem Pesto  
und marinierten Blattsalat

~

**Schwäbische Festtagssuppe**  
mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

**Rinderfilet im Kräutermantel** mit Rotweinschalotten  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

**Sorbetteller** (Erdbeer, Zitrone, Maracuja) mit frischen Früchten

66,60 €

## Menü 6 (vegan)

**Rote Bete Hummus** dazu Quinoa, Ofensellerie,  
geröstete Haselnüsse und Zupfsalat

~

**Rote Linsen Cocos Suppe**

~

**Süßkartoffelcurry**, Gemüse und Basmatireis

~

**Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Maracujasorbet

47,60 €

## Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

### Buffet Hohen Neuflen

<b>Suppe</b>	<b>Rote Linsen Cocos Suppe</b> (wird serviert)
<b>Kalte Vorspeise</b>	Hausgebeizter <b>Lachs</b> und geräuchertes <b>Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-SöÙle <b>Gebratene Garnele</b> auf asiatischem Couscous <b>Mediterranes Gemüse</b> in Olivenöl gebraten <b>Luftgetrockneter Schinken</b> mit Melone <b>Kirschtomaten mit Mozzarella</b> und Pesto <b>Cesar-Salat</b> mit Parmesandressing <b>Geflügel-Curry-Salat</b>
<b>Hauptgang</b>	Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b> mit BurgundersoÙe <b>Kalbssahneragout</b> mit gebratenen Pilzen Gegrilltes <b>Zanderfilet</b> auf Blattspinat <b>Süsskartoffelcurry</b> (vegan)
<b>Beilagen</b>	Basmatireis, Kartoffelgratin Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
<b>Dessert</b>	<b>Frische Früchte</b> <b>Panna Cotta</b> mit FruchtsoÙe <b>Eisauswahl</b> Weißes und dunkles <b>Mousse au Chocolat</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **71,00 €** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter

## Buffet Gottfried von Neuffen

<b>Suppe</b>	Schwäbische <b>Flädlesuppe</b> (wird serviert)
<b>Kalte Vorspeise</b>	Hausgebeizter <b>Lachs</b> und geräuchertes <b>Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße <b>Mediterranes Gemüse</b> in Olivenöl gebraten <b>Luftgetrockneter Schinken</b> mit Melone <b>Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto</b> <b>Griechischer Bauernsalat</b> Feiner <b>Nudelsalat</b>
<b>Hauptgang</b>	<b>Schweinelende am Stück gebraten</b> mit Rahmsauce <b>Filetspitzen in Burgundersauce</b> Gebratenes <b>Saiblingsfilet</b> auf Blattspinat <b>Süßkartoffelcurry</b> (vegan)
<b>Beilagen</b>	Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis und Gemüse der Saison
<b>Dessert</b>	<b>Frische Früchte</b> <b>Panna cotta</b> mit Fruchtsoße Eisauswahl <b>Weißes und dunkles Mousse au chocolat</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen **61,00 €** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

## Sommer-Grill-Buffet

<b>Suppe</b>	<b>Flädlesuppe</b> im Dreibein am offenen Feuer oder serviert
<b>Vorspeise</b>	<b>Kirschtomaten mit Mozzarella</b> und Pesto Schwäbischer <b>Kartoffelsalat</b> Hausgemachter <b>Nudelsalat</b> <b>Griechischer Bauernsalat</b> <b>Cole-Slaw</b> <b>Ceasar-Salad</b> mit Parmesan-Dressing
<b>Hauptgang</b>	<b>Grillwürste</b> <b>Steaks</b> vom Rind und von der Pute <b>Pulled Pork mit BBQ-Sauce</b> Gegrilltes <b>Fischfilet</b> <b>Mediterranes Grillgemüse</b>
<b>Beilagen</b>	<b>Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln</b> <b>verschiedene Dips</b>
<b>Dessert</b>	<b>Wassermelonensalat</b> mit Minze Hausgemachtes <b>Panna cotta</b> mit Fruchtsoße Weißes und dunkles <b>Mousse au Chocolat</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **59,00 €** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut. Bei guter Witterung grillen wir unter der Pergola. Das Dessert wird nach Absprache mit dem Veranstalter aufgebaut.

## Zum Kaffee und Kuchen

Große Thermoskanne Kaffee.....	18,00 €
Große Tasse Tee nach Wahl.....	3,50 €
Stück Kuchen.....	3,50 €
Für mitgebrachten Kuchen erheben wir eine Servicepauschale pro Person von.....	3,50 €

## Weitere Informationen & Zusatzleistungen

### Raummiete

Wenn Sie ein Zimmer alleine nutzen verlangen wir folgende Raummiete:

**Baden-Württemberg Zimmer 100 €**

**Nürtinger Zimmer: 200 €**

**Neuffener Zimmer: 300 €**

### Leistungen

Für die Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir Ihnen den entsprechenden Platz und stellen Stehtische, Sonnenschirme und das notwendige Mobiliar zur Verfügung.

Unsere Preise sind **Inklusiv-Preise** mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer und beinhalten sämtliche Personalkosten, Bestuhlung, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.

Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde **40 € Nachtzuschlag**.

### Menükarten

Von uns gedruckte Menükarten kosten **3 €** pro Karte

**Shuttle-Service** Von den Parkplätzen bis aufs Burggelände fährt Sie und Ihre Gäste unser Shuttle-Bus für **10 € je Fahrt.**

**Long-Drink** Folgende Long-Drinks empfehlen wir **ab 22 Uhr:**  
**Vodka Bull/Lemon/Orange, Cuba Libre, Whisky Cola , Lillet Wild Berry, Gin Tonic** und **Moscow Mule.**  
Kosten pro **Longdrink 7,50 €**

**Fotobox „Sissi“** Wir bieten Ihnen eine **professionelle Fotobox** inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, unbegrenzt Bilder, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick und Cloud Speicherung der Bilder an. Weitere Infos finden Sie auf der letzten Seite.  
**Kosten 500 €**

**Anzahl der Gäste** Teilen Sie uns bitte **drei Tage** vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.

**Dekoration** Wenn wir für Sie eine Tischdekoration mit frischen Blumen und Kerzenständern vorbereiten, berechnen wir **pro Person 2,00 €** Dekorationspauschale. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen oder schauen Sie auf unserer **Partnerliste** nach einem Floristen.

**Tischwäsche** Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von **2,00 € pro Person.**

## Fotobox „Sissi“

**Besondere Momente** möchte man auf **Fotos festhalten**. Hierfür darf eine Fotobox natürlich nicht fehlen. Wir bieten Ihnen unsere hauseigene **Fotobox „Sissi“** an.



Durch die verbaute **Spiegelreflexkamera** sind hochwertige Aufnahmen der Feier garantiert.

Der integrierte **Profidrucker** liefert hierbei erstklassigen Ausdrucke.

Eine **passende Vorlage** für den besonderen Tag wird von uns erstellt.

Alle gemachten Bilder werden auf einem **USB-Stick gespeichert**. Somit sind alle Bilder für ein mögliches Fotoalbum vorhanden.

Im Preis inklusive sind **die unbegrenzte Anzahl an Bildern**, der **Auf- und Abbau**, die **Programmierung**, der **USB-Stick** und die Bereitstellung der **Accessoires**. Für die Fotobox gibt es keine zeitliche Beschränkung.

Kosten: **500€**